

La lettre

GABRIEL • MEFFRE

— à Gigondas depuis 1936 —



Décembre 2014



2015, sera l'année de l'affirmation de notre stratégie de développement durable.

Après deux années de travail, durant lesquelles nos équipes se sont impliquées avec conviction et intensité, nous sommes désormais dans la dernière ligne droite pour passer l'évaluation à la norme de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), ISO 26000. Nous avons bon espoir d'atteindre

l'exigence "haute", définie dans le cahier des charges de cette norme.

Elle est le fruit d'un aboutissement. En effet, la prise de conscience environnementale au sein de notre entreprise n'est pas nouvelle. Dès 1993, nous avons lancé en interne un chantier "qualité" dans le but de structurer et d'améliorer nos pratiques au sein de nos différents services. Ce processus a débouché sur l'obtention de la norme ISO 9002 en 2000. Autre témoignage de notre engagement, nos domaines sont certifiés Terra Vitis "Agriculture Résonnée" depuis 2001. Cette démarche nous a, entre autres, conduit à raisonner l'ensemble de nos interventions en vigne et en cave.

En 2012, nous avons franchi une étape supplémentaire en lançant un diagnostic 3 D à l'issue duquel nous avons dressé des pistes d'amélioration. Il a servi de base au chantier en cours, visant à l'obtention de l'ISO 26000 en juin 2015.

*Ces quelques repères témoignent de la continuité et du volontarisme de notre politique en faveur du développement durable. Elle incarne notre ambition, celle d'être un **acteur responsable, soucieux de la qualité de ses produits, et de ses pratiques**, à tous les niveaux.*

Une nouvelle page s'écrit... L'occasion à la veille de cette nouvelle année, de vous présenter, au nom de toutes nos équipes, nos vœux les plus chaleureux.

Amicalement,

Eric Brousse
PDG

**2014, MILLÉSIME
DE LA TEMPÉRANCE**

page 2

BRÈVES

page 2

**NOUS VISIONS
LE NIVEAU HAUT
DE L'ÉVALUATION
ISO 26000**

page 3

**GABRIEL
ENTRE EN PISTE**

page 3

**GABRIEL MEFFRE
PRÉSENT AU
GRAND TASTING**

page 3

**MÉDAILLES
& CITATIONS**

page 4

RETROUVEZ-NOUS
SUR LE WEB
www.gabriel-meffre.fr



WWW.VINS-LA-CHASSE.FR EST LANCÉ!

La Châsse, la marque de Côtes du Rhône et de vins de cépages de Gabriel Meffre, a désormais son site web en français.

Dans le top 10 des marques vendues en Grande-Bretagne, elle est également présente aux Pays-Bas, au Danemark et en Irlande où elle possède une forte notoriété.

Positionnée sur le segment premium, la Châsse se vend à **4,5 millions de bouteilles dans le monde chaque année**.

Elle s'implante, aujourd'hui, en France où elle gagne du terrain dans les enseignes de la grande distribution. Elle se décline sur des profils aromatiques différents de Côtes du Rhône (Réserve et Prestige) mais également en IGP Pays d'Oc. La marque est aujourd'hui présente chez Casino, Carrefour, Intermarché et Auchan dans le Sud-Est, en opérations chez Leclerc et en référencement permanent chez Franprix et Simply Market.

Il lui manquait une vitrine pour faire valoir ses atouts auprès du public français. C'est chose faite avec ce site internet dédié où l'on retrouve l'histoire de la marque, son terroir, son environnement et une sélection de recettes gourmandes. Et pour toujours plus d'actualités, une page Facebook sera créée en 2015.



LES CONSOMMATEURS ANGLAIS JOUENT AVEC LA CHÂSSE

Jusqu'au 31 mai, les consommateurs britanniques de La Châsse peuvent participer à notre jeu concours en ligne sur le site www.lachassewines.com. En accord avec les valeurs de la marque (partage, convivialité, gastronomie), 100 caisses de vin sont à gagner immédiatement grâce au code inscrit sur les bouteilles à reporter dans le formulaire sur le site. Puis un tirage au sort désignera les heureux gagnants de 5 cours de cuisine gastronomique d'une valeur de 200€, chacun.

WIN
A GOURMET
COOKERY MASTERCLASS

+100
CASES OF WINE
to be won instantly!

2014, MILLÉSIME DE LA TEMPÉRANCE



Veronique Torcolacci

Du fruit, de l'élégance et de l'harmonie: voilà les ingrédients majeurs du millésime 2014 chez Gabriel Meffre. "C'est un millésime bien tempéré", explique Veronique Torcolacci, notre winemaker. "Au regard des conditions climatiques particulières - été frais et pluvieux, températures élevées durant les vendanges - il a nécessité une présence de tous les instants de nos équipes sur le terrain pour surveiller l'état sanitaire des raisins et ajuster les dates de récolte en fonction de l'évolution de la maturité. Résultat, les volumes sont hétérogènes, mais les qualités de belle facture avec des arômes intenses, des degrés sans excès et beaucoup d'équilibre".

Dates et durée des vendanges

Au Château Grand Escalion, les vendanges ont commencé par les Syrahs le 2 septembre et se sont terminées le 27 septembre.

Chez nos partenaires vigneron, les vendanges ont débuté le 15 août en Languedoc, le 3 septembre en Vallée du Rhône pour les blancs et se sont terminées le 15 octobre en Provence et autour du 18 en Vallée du Rhône septentrionale.

Au Domaine de Longue Toque, nous avons débuté avec la parcelle du Plan de Dieu le 10 septembre, suivies par nos parcelles de Vacqueyras. Les vignes de Gigondas ont été récoltées entre le 25 septembre et le 19 octobre. Nous avons terminé traditionnellement par les Grenaches centenaires de Montmirail.

Le bilan par région

PROVENCE

Grâce aux bonnes conditions météorologiques, la qualité des raisins est excellente et les volumes sont en hausse par rapport à 2013 (+7 à 10 %) ce qui devrait permettre une stabilité des prix. Les rosés s'annoncent très séduisants, gourmands, avec une palette de couleurs et d'arômes très variée.

LANGUEDOC

La région a connu des conditions climatiques difficiles avec un hiver et un printemps particulièrement secs puis une alternance de soleil, de pluies abondantes et d'orages de grêle. Les volumes sont particulièrement faibles sur la totalité des cépages. Nos partenaires ont cependant pu récolter avant les très fortes pluies de la mi-septembre et les qualités sont au rendez-vous. Les vins sont très aromatiques et présentent un bel équilibre sucre/acidité. Chaque cépage est bien typé: chardonnays opulents et sur les notes de fleurs blanches; sauvignons frais, typés buis et pamplemousse.

Merlot & Syrah sont déjà très expressifs, sur les notes de cassis et prune. Les Cabernet Sauvignon s'annoncent élégants avec des tanins soyeux.

La faible production (-2 millions/hl par rapport à 2013) couplée à un niveau de stocks bas, entraînent un raffermissement des cours sur l'ensemble des IGP et Vins de France. La campagne a débuté avec des prix inégalés depuis

longtemps. Les cépages les plus touchés sont le Chardonnay et le Merlot (hausse de 20 à 30 %) tandis que les autres cépages enregistrent des hausses de 5 à 15 % par rapport à 2013.

VALLÉE DU RHÔNE

Après un hiver très pluvieux, le printemps a été particulièrement sec et chaud. Le cycle végétatif s'est accéléré d'un coup, présageant des vendanges précoces. Puis l'été est arrivé avec beaucoup de pluie et des températures relativement fraîches, engendrant une forte pression phytosanitaire. Finalement, la chaleur est arrivée fin août et l'été indien de début septembre a permis un bon développement des maturités.

Sur nos domaines comme chez nos partenaires, il a fallu attendre la maturité optimale de chaque cépage en fonction de sa charge et des conditions météorologiques, ce qui a parfois entraîné des changements d'habitude dans l'ordre de récolte des cépages. Globalement, la récolte a été généreuse, notamment en Grenache, ce qui est une différence notable par rapport à 2013.

Les Côtes du Rhône et Villages rouges sont caractérisés par des tanins soyeux et de belles couleurs, donnant des vins généreux et épicés.

Les rosés sont très aromatiques et présentent d'élégantes robes pâles. Les blancs n'ayant pas soufferts de fortes chaleurs estivales, sont expressifs frais et équilibrés.

A Gigondas, les vins s'annoncent à la fois élégants et structurés avec des couleurs soutenues. Sur Vacqueyras, les premiers assemblages sont marqués par les notes florales et des tanins veloutés. A Châteauneuf du Pape, le millésime se présente comme un classique du genre, très typé Grenache.

En Vallée du Rhône nord, nos partenaires ont récolté de très belles Syrahs et nous devrions avoir un millésime de garde.

"Après 4 années de fortes hausses des cours (+40 % en 4 ans) liées au dynamisme commercial de la région et à une succession de petites récoltes, les prix devraient arrêter leur progression grâce aux volumes récoltés. Dans l'AOP régionale Côtes du Rhône, on devrait assister au retour d'une vraie segmentation de l'offre en lien avec la qualité." conclut Etienne Maffre, Directeur Gal Adjoint.



Etienne Maffre

NOUS VISIONS LE NIVEAU HAUT DE L'ÉVALUATION AFAQ 26000

Après avoir défini les axes stratégiques de sa démarche RSE, la Maison Gabriel Meffre poursuit sa mise en œuvre afin d'être fin prêt en juin 2015 pour l'évaluation officielle. Le point avec Audrey Chaufournier, Responsable Qualité, Sécurité, Environnement.

Lettre GM: La Maison Gabriel Meffre s'est lancée dans l'accession à la norme de responsabilité sociale ISO 26000, quels en sont les enjeux pour l'entreprise?

Audrey Chaufournier:

Nous avons intégré le développement durable dans de nombreux domaines d'activité. L'ISO 26000 organise et donne un sens à ce que nous avons déjà mis en place. Elle

nous a aussi conduit à définir de nouvelles pistes d'amélioration. Mieux, nos progrès vont être mesurés et nos résultats comparés à ceux d'entreprises de secteurs d'activités identiques. Les experts externes évaluent le niveau des pratiques RSE dans l'entreprise par une cotation. C'est une véritable émulation.

Nous souhaitons en effet, être précurseur et force de proposition sur les enjeux liés au développement durable. C'est aussi une façon de montrer que la Maison est un acteur responsable, soucieux de la qualité non seulement de ces produits, mais aussi de ces pratiques à tous les niveaux.

Où en êtes-vous aujourd'hui dans la conduite de cette démarche?

Depuis septembre dernier, nous avons défini les axes stratégiques de notre politique de Responsabilité Sociale. Ils s'articulent autour de quatre objectifs: poursuivre le développement de nos marques; clarifier et accroître notre image d'acteur de référence au sein de la Vallée du Rhône, maintenir la motivation et donner des perspectives à nos salariés, affirmer la sécurité alimentaire et la traçabilité de nos vins via les certifications déjà en place et le respect des pratiques respectueuses de l'environnement.

À quoi cette réflexion a-t-elle donné lieu en interne?

Les membres du personnel ont suivi une formation pour que chacun, à son niveau, s'approprie la démarche et réfléchisse à ses bonnes pratiques en matière économique, environnementale et sociale. Au cours de ces formations, les salariés ont fait remonter leurs bonnes pratiques. Une consultante externe nous a accompagné dans ce travail et est encore présente à nos côtés.

Y a-t-il eu d'ores et déjà des réalisations concrètes?

Oui, bien sûr. Nous envisageons, par exemple, la mise en place des compteurs électriques supplémentaires pour optimiser notre consommation d'énergie. Nous avons procédé à un diagnostic eau pour quantifier la consommation de l'entreprise en fonction des postes, des usages, des machines... Il a abouti à un plan d'économie d'eau. Nous allons réutiliser une partie de l'eau recyclée par notre station d'épuration au lieu de prélever l'eau du réseau public, ce qui permettra de réduire notre consommation d'eau de 3000 m³ cube par an. À ces actions s'ajoutent celles que nous avons déjà engagées au cours des dernières années. Nous avons obtenu la certification ISO 9002 en 2000. Depuis 2008, nous avons développé plusieurs bouteilles allégées en poids de verre... Le développement durable n'est donc pas une nouveauté au sein de notre entreprise. L'évaluation AFAQ 26000 apporte un second souffle.

Quelles sont les étapes à venir?

Sur cette fin d'année 2014/Début 2015 nous finalisons l'identification de nos Parties prenantes et nos Domaines d'actions prioritaires. Nous déployons la démarche au sein de l'entreprise: l'animation et la communication sont des facteurs clés. Nous nous préparons à notre évaluation à blanc qui aura lieu avant l'évaluation officielle en Juin 2015 au plus tard.

Dans l'intervalle, nous allons interroger une partie de nos Parties prenantes, par exemple nos fournisseurs et clients pour savoir comment ils prennent en compte le développement durable dans leurs pratiques. C'est aussi l'intérêt de cette évaluation: elle ouvre la discussion avec nos partenaires à d'autres sujets que la négociation commerciale.

Il existe plusieurs niveaux pour l'évaluation AFAQ 26000, lequel pensez-vous atteindre?

Le meilleur! Plus sérieusement, l'évaluation comporte quatre niveaux et nous pensons être assez proche du niveau 3 "maturité". Au moment de l'évaluation, les experts attribuent des points en fonction des résultats obtenus. De 0 à 300 points, c'est le niveau 1 "engagement". Entre 300 et 500 points, le niveau 2 "progression", puis de 501 à 700 points, le niveau 3. À partir de 700 points, les entreprises parviennent au niveau 4 "exemplarité". Elles l'atteignent, généralement, à la seconde évaluation.

GABRIEL

ENTRE EN PISTE

Lancée cette année, "Gabriel" est la signature de notre nouvelle collection de Vin de France. Elle s'inspire de l'esprit visionnaire de Gabriel Meffre, le fondateur de l'entreprise.

La dénomination Vin de France offre un choix étendu de cépages provenant de différents vignobles de l'Hexagone. Elle nous permet d'élaborer des vins de qualité constante, et de proposer des assemblages de cépages innovants, sélectionnés pour leurs arômes expressifs et leur croquant en bouche. La gamme Gabriel se compose de six références: Merlot/Cabernet-Sauvignon, Merlot/Carignan, Syrah/Grenache en rouge, Chardonnay/Gros Manseng, Sauvignon/Muscad en blanc, et en rosé Syrah/Grenache.



GABRIEL MEFFRE PRÉSENT AU GRAND TASTING

C'est avec le Domaine de Longue Toque et quelques sélections parcelaires Laurus que la Maison Gabriel Meffre a participé au Grand Tasting, les 28 et 29 novembre. Patrice Gelbart, Chef du restaurant "Youpi & Voilà", a mis en scène les Gigondas et Vacqueyras du Domaine de Longue Toque lors d'un atelier sur les accords mets et vins. Seuls les Domaines et Maisons figurant dans le guide Bettane & Desseauve ont accès à ce salon élitiste. Il convie un public de professionnels et de particuliers amateurs.





GUIDE HACHETTE

2 étoiles

- **Gabriel Meffre** Gigondas Ste Catherine rouge 2011
- **Louis Bernard** Gigondas Les Carbonnières rouge 2011
- **Laurus** IGP Oc Viognier rouge 2011
- **Méditéo** IGP Oc Sauvignon blanc 2012 & Chardonnay blanc 2013

CONCOURS DES VINS D'ORANGE

- **Château Grand Escalion** Costières de Nîmes rosé 2013 > Or
- **Louis Bernard** Vacqueyras Domaine de Cabridon rouge 2012 > Or
Gigondas Les Carbonnières rouge 2012 > Argent

CONCOURS DES VINS DE PARIS

- **Domaine de Longue Toque** Gigondas rouge 2012 > Or
- **Louis Bernard** Château Noël St Laurent rouge 2013 > Or

ANIVIN

- **La Châsse** VDF Chardonnay blanc 2013 > Argent
- **La Châsse** VDF Shiraz rouge 2013 > Argent
- **Le Cirque** VDF Shiraz/Grenache rouge 2013 > Or
- **Le Cirque** VDF Chardonnay/Gros Manseng blanc 2013 > Argent

MONDIAL DU ROSE

- **La Châsse** Côtes du Rhône Prestige rosé 2013 > Argent

DECANTER WORLD WINE AWARD

- **Gabriel Meffre** Gigondas Ste Catherine rouge 2012 > Or
- **Laurus** Gigondas rouge 2012 > Argent

CONCOURS DES VINS DE MÂCON

- **Louis Bernard** - Côtes du Rhône Villages Séguret Domaine du Père Hugues rouge 2013 > Or
- **Domaine de Longue Toque** Vacqueyras rouge 2012 > Argent
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu rouge 2012 > Argent

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

- **Château Grand Escalion** Costières de Nîmes rouge 2013 > Argent

INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION

- **La Châsse** Côtes du Rhône Réserve rouge 2013 > Argent

MUNDUS VINI

- **Gabriel Meffre** Côtes du Rhône St Vincent rouge 2013 > Argent
Côtes du Rhône St Vincent blanc 2013 > Argent

NOTES

LAURUS

WINE SPECTATOR

- 92/100 • Gigondas 2012
- 94/100 • Condrieu 2012

JANCIS ROBINSON

- 16/20 • Gigondas 2013

THE WINE ADVOCATE

- 90/100 • Châteauneuf du Pape 2012

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE

- 15/20 • Gigondas 2012
Coup de Coeur
- 15,5/20 • Châteauneuf du Pape 2011
- 14,5/20 • Condrieu 2012
- 15/20 • Gigondas 2010
- 16/20 • Hermitage rouge 2012
- 15,5/20 • Hermitage blanc 2011
- 15/20 • Saint Joseph 2011
- 15/20 • Vacqueyras 2011
- 14/20 • Muscat de Beaumes de Venise 2012

LOUIS BERNARD

ANTHONY GISMONDI

- 91/100 • Châteauneuf du Pape 2011
- 90/100 • Crozes Hermitage 2012

STEPHEN TANZER

- 91/100 • Gigondas 2011
- 93/100 • Gigondas 2012
- 90/100 • Vacqueyras 2012

WINE SPECTATOR

- Côtes du Rhône Villages 2012
"among the 12 southern Rhône best values"

GABRIEL MEFFRE

WINE SPECTATOR

- 90/100 • Gigondas 2012

THE WINE ADVOCATE - ROBERT PARKER

- 89/100 • Châteauneuf du Pape 2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

- 13,5/20 • Crozes Hermitage St Pierre 2011

DECANTER

- 16,25/20 • Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu St Mapalis 2012

STEPHEN TANZER

- 92/100 • Gigondas Ste Catherine 2012
- 92/100 • Vacqueyras St Barthélémy 2012
- 92/100 • Châteauneuf du Pape 2012

JANCIS ROBINSON

- 15,5/20 • Gigondas Ste Catherine 2012
- 16/20 • Gigondas Ste Catherine 2013

DOMAINE

DE LONGUE TOQUE

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE

"Le Domaine de Longue Toque a rejoint le cercle fermé des meilleurs producteurs de Gigondas..."

- 16/20 • Gigondas Hommage à Gabriel Meffre 2003
- 14,5/20 • Vacqueyras 2013
- 14/20 • Gigondas 2012
- 14/20 • Gigondas 2011
- 14/20 • Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

- 13,5/20 • Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2012

STEPHEN TANZER

- 90/100 • Gigondas 2011
- 90/100 • Vacqueyras 2012

JANCIS ROBINSON

- 15/20 • Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu